

VEGAN

Bianca Zapatka

Soulfood

100 wunderbare Gerichte,
die glücklich machen



riva

**SPIEGEL
Bestseller-
Autorin**

Bianca Zapatka

VEGAN
Soulfood

100 wunderbare Gerichte,
die glücklich machen

riva



VORWORT 5

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH 7

WÄRMENDE SUPPEN UND CURRYS 41

BETTER THAN TAKE OUT 61

SCHNELL UND EINFACH 93

DUMPLINGS, TEIGTASCHEN
UND NUDELN 121

HERRLICH HERZHAFT 157

FÜR DEN FRÜHLING UND SOMMER 193

KUCHEN UND TORTEN 229

SÜSSES FÜR DIE SEELE 265

GETRÄNKE 299

ZUTATENREGISTER 314





Vorwort

Der Kreativität in meiner Küche sind keine Grenzen gesetzt, und es macht mir eine große Freude, täglich köstliche pflanzliche Rezepte zu entwickeln, die nicht nur den Bauch, sondern auch das Herz und die Seele erfreuen. Die Bandbreite an veganen Kreationen ist so groß, dass es unmöglich ist, sie alle in nur einem einzigen Buch zu bündeln. Aber hier sind meine absoluten Favoriten für dich: *Vegan Soulfood* – mein drittes veganes Kochbuch mit 100 weiteren fantastischen Rezepten, die glücklich machen!

Auch mit diesem Buch möchte ich dir zeigen, dass vegan alles andere als langweilig ist! Mithilfe der detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitungen wird dir das Nachkochen und -backen mit Sicherheit ganz leichtfallen, sodass du im Handumdrehen das beste vegane »Soulfood« zu Hause zaubern kannst! Trau dich und probiere auch mal etwas Neues aus – vieles ist nämlich gar nicht so kompliziert, wie es vielleicht aussehen mag. Ich bin mir sicher, all deine Freunde und Familie werden begeistert sein, wie unglaublich lecker die vegane Küche ist und dass Kochen ohne Tierleid so viel Spaß machen kann! Sei kreativ und genieße es in vollen Zügen!

Deine

Bianca





Frühstück und Brunch





Blaubeer-Scones	11
Granola Bars	13
Pancake Cereal	17
Carrot Cake Oatmeal	18
Dattel-Nuss-Brot	21
Bagels	23
Schoko-Crêpes	27
Veganer Karotten-Lachs	29
Veganes Rührei	31
Vegane Spiegeleier	33
Shakshuka mit Kichererbsen	35
Veganer Käse	39



Blaubeer-Scones

Nährwerte pro Stück

Kilokalorien: 274 kcal | Kohlenhydrate: 32,2 g | Eiweiß: 5 g | Fett: 13,1 g

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Für 8 Stück

180g Weizen- oder
Dinkelmehl + 1 EL zum
Bestäuben
125g feine Haferflocken
(bei Bedarf glutenfrei)
1 EL Backpulver
½ TL Salz
3 EL Kokosblütenzucker
(oder anderer Zucker)
+ mehr zum Bestreuen
60g ungesüßtes Apfelmus
(Apfelmark) oder ein
anderer Ei-Ersatz (siehe
Tipps und Variationen)
80ml kalte Pflanzenmilch
(z.B. Soja-, Hafer- oder
Mandelmilch)
Saft von ½ Zitrone
(oder 2TL Apfelessig)
1 TL Vanilleextrakt
115g kalte vegane Butter,
gerieben (oder festes
raffiniertes Kokosöl)
150g frische oder
TK-Blaubeeren (siehe
Tipps und Variationen)

1. Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen.

3. In einem Messbecher oder einer Schüssel, Apfelmus, Pflanzenmilch, Zitronensaft und Vanilleextrakt mischen. Dann zusammen mit der veganen Butter in die Mehlmischung geben und rasch verkneten, bis die Zutaten gerade so vermengt sind. (Den Teig bitte nicht zu sehr bearbeiten. Er sollte eher weich, fast klebrig sein.)

4. Frische Blaubeeren abspülen, trocken tupfen und mit 1 EL Mehl bestreuen. Dann vorsichtig unter den Teig heben.

5. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben, mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig mit den Händen zu einem Kreis von ca. 20 cm Ø formen. Mit einem scharfen Messer in 8 gleiche Stücke schneiden und nach Belieben mit Haferflocken und etwas Kokosblütenzucker bestreuen. Dann in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15–20 Minuten backen, bis die Scones außen goldbraun und leicht knusprig sind.

6. Genieße sie morgens mit veganem Joghurt zum Frühstück oder nachmittags mit Zitronen-Blaubeer-Zuckerguss als Dessert.

Fortsetzung auf der
nächsten Seite ►



Tipps und Variationen

- Für eine glutenfreie Alternative verwende eine glutenfreie Mehlmischung 1:1 und glutenfreie Haferflocken.
- Die vegane Butter und die Pflanzenmilch sollten sehr kalt sein. Ich empfehle, die Butter vorher 30 Minuten lang in den Gefrierschrank zu stellen, dann kann sie leichter gerieben werden. Alternativ einfach in kleine Würfel schneiden.
- Wer kein Apfelmus zu Hause hat, kann auch Bananenpüree, Kürbispüree, Sojajoghurt oder 1 Leinsamen-Ei verwenden (1 EL gemahlene Leinsamen mit 3 EL heißem Wasser verrühren, dann 5 Minuten quellen lassen).
- TK-Blaubeeren sollten nicht aufgetaut werden. Verwende sie direkt aus dem Gefrierschrank, bestäube sie mit etwas Mehl und hebe sie unter den Teig. Auch Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder gehackte Äpfel sind geeignet.



Granola Bars

Nährwerte pro Stück

Kilokalorien: 274 kcal | Kohlenhydrate: 23 g | Eiweiß: 6 g | Fett: 19 g

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Zubereitungszeit: 20–25 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

Für 10 Stück

100g Haferflocken
(bei Bedarf glutenfrei) oder
andere Getreideflocken

100g Mandeln

100g Walnüsse
(oder andere Nüsse)

60g getr. Goji-Beeren (oder
andere Trocken-
früchte)

60g getr. Cranberrys (oder
andere Trockenfrüchte)

2 EL Chiasamen
(oder Leinsamen)

¼ TL Zimt (optional)

60ml Kokosöl

95ml Ahornsirup
(oder Agavensirup)

1–2 EL Nussmus
(nur wenn die Riegel
gebacken werden)

⅓ TL Salz

½ TL Vanilleextrakt (optional)

1. Den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Eine Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen und an den Seiten einen Überhang lassen.

2. Haferflocken, Mandeln und Walnüsse in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Dann die Mischung in eine große Schüssel füllen.

3. Die getrockneten Goji-Beeren und Cranberrys mit einem scharfen Messer hacken. Zusammen mit den Chiasamen und dem Zimt zur Hafer-Nuss-Mischung geben. Beiseite stellen.

4. Kokosöl und Ahornsirup in einem Topf aufkochen lassen. Nussmus, Salz und Vanilleextrakt unterrühren. Dann über die trockenen Zutaten gießen und alles gut vermischen.

5. Die Mischung in die vorbereitete Backform geben. Dann ein Stück Backpapier darauflegen und mithilfe einer anderen Backform (siehe Foto), einem stabilen Glas, einer Schüssel oder den Händen gleichmäßig festdrücken. Je fester du drückst, desto besser haften die Riegel zusammen!

6. 20–25 Minuten backen oder alternativ in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Wenn die Oberseite beim Backen zu braun wird, bedecke sie locker mit einem Stück Backpapier.



Fortsetzung auf der
nächsten Seite ►

7. Anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen und mithilfe des überstehenden Backpapiers kurz aus der Form heben, um das Backpapier zu lockern. Dann (nochmals) 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit einem scharfen Messer in 10 Riegel schneiden. (Du kannst die Riegel vor oder nach dem Kühlen schneiden. Bedenke, dass die Riegel beim Abkühlen härter werden).

8. Die Riegel halten sich bis zu einer Woche im Kühlschrank oder bis zu 3 Monate im Gefrierfach.

Tipps und Variationen

- Du kannst auch andere Nüsse wie Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse oder Pistazien verwenden. Für eine nussfreie Variante eignen sich Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder geschälte Hanfsamen.
- Säuerliche Beeren sind reich an Vitamin C und gleichen die Süße des Sirups aus, aber auch Kirschen, Rosinen, Feigen, Aprikosen, Datteln und Pflaumen sind geeignet. Hacke sie mit einem scharfen Messer fein.
- Für eine fettarme Variante kann das Kokosöl durch 125 g ungesüßtes Apfelmus oder 1 große Banane ersetzt werden. Dann gemäß Anweisung backen. (Ich persönlich mag die Kokosöl-Variante lieber.)







Pancake Cereal

Nährwerte pro Portion

Kilokalorien: 424,4 kcal | Kohlenhydrate: 82,4 g | Eiweiß: 11,5 g | Fett: 4,6 g

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Für 2 Portionen

240ml Sojamilch (oder andere Pflanzenmilch)
 2TL Apfelessig (oder Zitronensaft)
 180g Weizen- oder Dinkelmehl (oder glutenfreies Mehl) + 1 EL veganes Proteinpulver (optional)
 1 ½TL Backpulver
 ½TL Natron
 2EL Zucker (oder Sirup)
 ½TL Salz
 1TL Vanilleextrakt
 Öl zum Braten

Zum Garnieren (optional)

vegane Schokodrops (oder gehackte Schokolade oder Nüsse)
 vegane Butter (oder Nussmus)
 Ahornsirup (oder anderer Sirup)
 frische Erdbeeren (oder andere Früchte)

1. Sojamilch und Apfelessig in einen Messbecher gießen und verrühren. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung zu veganer Buttermilch gerinnt. (Meiner Erfahrung nach funktioniert dies am besten mit Sojamilch, aber du kannst es auch mit anderer Pflanzenmilch versuchen.)

2. Mehl, (veganes Proteinpulver,) Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.

3. Den Vanilleextrakt in die vegane Buttermilch rühren. Dann die Mehlmischung hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren. Bei Bedarf etwas mehr Milch hinzugeben.

4. Eine große Antihalt-Pfanne oder einen Crêpes-Maker bei mittlerer Hitze erhitzen und leicht mit Öl einfetten.

5. Den Teig in einen Spritzbeutel oder eine Quetschflasche gießen. Dann kleine Pancakes auf die heiße Pfanne spritzen. Etwa 30–45 Sekunden ausbacken oder bis auf der Oberseite Blasen zu sehen sind. Dann mit Stäbchen umdrehen und von der anderen Seite goldbraun ausbacken.

6. Mit Toppings nach Belieben garnieren und genießen!

Tipps und Variationen

Für glutenfreie Pancakes empfehle ich die Verwendung einer glutenfreien Mehlmischung 1:1.



Carrot Cake Oatmeal

Nährwerte pro Portion (bei 2 Portionen)

Kilokalorien: 201,6 kcal | Kohlenhydrate: 30,6 g | Eiweiß: 7,1 g | Fett: 4,6 g

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Für 1–2 Portionen

125 g Karotten, fein gerieben
300 ml Sojamilch
(oder andere Pflanzenmilch)
50 g Haferflocken
1 EL Ahornsirup
(oder anderer Sirup)
1 TL Zimt
½ TL Vanilleextrakt
(oder ¼ TL gemahlene Vanille)
¼ TL gem. Ingwer
(optional)
1 Prise Muskatnuss (optional)
1 Prise Salz (optional)

Zum Garnieren (optional)

2 EL gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse, Walnüsse, Pekannüsse)
1–2 EL Rosinen (oder andere Trockenfrüchte)
1 EL Kokosraspeln

Zum Servieren (optional)

frisches Obst (z.B. Apfel, Banane, Granatapfelkerne)
Kokosjoghurt

1. Die Karotten schälen und mit der feinsten Seite einer Gemüsereibe fein reiben.

2. Sojamilch in einem mittelgroßen Topf aufkochen.

3. Karotten und Haferflocken unterrühren und die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Circa 2–3 Minuten köcheln lassen, dabei häufig umrühren, bis die Mischung eingedickt ist. Anschließend Ahornsirup, Zimt, Vanilleextrakt, Ingwer, Muskatnuss und Salz einrühren. Dann den Topf mit einem Deckel abdecken, von Herd ziehen und 3–5 Minuten quellen lassen.

4. Zuletzt Nüsse, Rosinen, Kokosraspeln oder andere Toppings nach Belieben unterrühren und das Oatmeal in eine kleine Schüssel geben. Mit Granatapfelkernen, frischem Obst und Kokosjoghurt servieren und genießen.

Tipps und Variationen

Restliches Oatmeal kann einige Tage in einem luftdichten Behälter oder verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das Oatmeal schmeckt auch kalt sehr gut.





Dattel-Nuss-Brot

Nährwerte pro Stück (bei 8 Stücken)

Kilokalorien: 345,4 kcal | Kohlenhydrate: 31 g | Eiweiß: 7,7 g | Fett: 19,8 g

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Für 1 Kastenform (20 cm)

240ml ungesüßte Sojamilch
(oder andere Pflanzen-
milch)

50g Kokosöl

200g Soft-Datteln
(entsteint)

150g Haferflocken
(bei Bedarf glutenfrei)

50g gem. Mandeln (oder
gem. Haselnüsse)

2 EL Leinsamen (geschrotet
oder gemahlen)

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1 TL Zimt

½ TL Meersalz

2 TL Apfelessig
(oder Zitronensaft)

1 große Karotte, ca. 140g
(fein raspelt)

50g Walnüsse
(grob gehackt)

50g ganze Haselnüsse

50g Sonnenblumenkerne
zum Bestreuen (optional)

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kastenform leicht einfetten und dann mit Backpapier auslegen, dabei an den Seiten einen Überhang lassen.

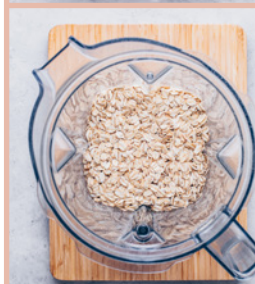
2. Die Pflanzenmilch und das Kokosöl in einem Topf erhitzen. Sobald die Mischung heiß ist, die Datteln hinzugeben und den Herd ausschalten. Den Topf abdecken und die Datteln ca. 10 Minuten einweichen.

3. In der Zwischenzeit Haferflocken in einen Hochleistungsmixer (oder eine Küchenmaschine) geben und zu feinem Mehl mahlen. In eine große Schüssel geben, dann Mandeln, Leinsamen, Backpulver, Natron, Zimt und Salz hinzufügen und vermischen.

4. Sobald die Dattel-Mischung weich ist, in den Mixer geben. Den Essig hinzufügen und alles glatt pürieren.

5. Das Dattelpüree zu den trockenen Zutaten geben (den Mixer mit einem Teigschaber auskratzen) und alles zu einem dicken und klebrigen Teig verrühren. Dann Karotte, Walnüsse und Haselnüsse unterheben.

6. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und mit einem Teigschaber gleichmäßig glätten. Nach Belieben mit Sonnenblumenkernen bestreuen.



Fortsetzung auf der
nächsten Seite ►



7. Das Brot 60–70 Minuten backen oder bis ein in die Mitte eingesetzter Zahnstocher fast sauber herauskommt. (Wenn die Oberseite des Brots beim Backen zu braun wird, einfach locker mit einem Stück Backpapier abdecken.)
8. Anschließend das Brot 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen.

Tipps und Variationen

- Dieses Brot kannst du bis zu 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder für eine längere Lagerung einfrieren. Verpacke es luftdicht, damit es nicht austrocknet. Beim Einfrieren in einen Gefrierbeutel oder Gefrierbehälter geben, um Gefrierbrand zu vermeiden.
- Du kannst auch fertiges Hafermehl verwenden oder die Mandeln selbst mahlen.
- Statt der angegebenen Nüsse und Kerne kannst du auch Mandeln, Cashewkerne, Kürbiskerne, Pekannüsse, Kokoschips, Sesam oder einen bunten Nuss-Mix verwenden.!
- Die Karotte lässt sich durch Kürbis oder Süßkartoffel ersetzen.



Bagels

Nährwerte pro Stück

Kilokalorien: 243,9 kcal | Kohlenhydrate: 46,3 g | Eiweiß: 6,6 g | Fett: 3,2 g

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Für 8 Stück

½ Würfel Hefe

(oder 7 g Trockenhefe)

320 ml lauwarmes Wasser

(38–43 °C)

1 EL Zucker (oder Sirup)

500 g Weizen- oder

Dinkelmehl

2 TL Salz

2 EL Pflanzenöl

(z.B. Rapsöl)

Zum Garnieren (optional)

2 EL Sojasahne

(oder andere Pflanzen-

sahne) zum Bestreichen

Körner und Saaten

(z.B. Sesam, Mohn,

Sonnenblumenkerne,

Kürbiskerne)

1. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln. 100 ml lauwarmes Wasser und den Zucker hinzufügen und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Anschließend 5 Minuten stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt.

2. Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde in der Mitte formen und die Hefemischung und das Pflanzenöl hineingießen. Die Hefe mit Mehl bedecken, das restliche Wasser hinzugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Dann alles mit den Händen 10 Minuten kneten (oder eine Küchenmaschine mit Knethaken verwenden), bis ein glatter Teig entsteht.

3. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel legen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.

4. Wenn der Teig aufgegangen ist, nochmals kurz durchkneten und dann in 8 Stücke von jeweils ca. 120 g teilen. Die Stücke zu runden Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bedeckt weitere 5–10 Minuten ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (oder 200 °C Umluft) vorheizen.

Fortsetzung auf der
nächsten Seite ►





6. Nun mit dem Stiel eines Holzlöffels (oder einem Finger) ein Loch durch die Mitte jeder Teigkugel drücken und es vorsichtig auf etwa 3–4 cm Ø ausweiten (wenn das Loch zu klein ist, schließt es sich während des Backens).

7. Die Bagels vorsichtig in das siedende Wasser legen und darauf achten, dass der Topf nicht zu voll wird. Auf jeder Seite ca. 45 Sekunden bis 1 Minute sieden lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

8. Die Bagels wieder auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Mit etwas pflanzlicher Sahne bestreichen und nach Belieben mit Körnern und Saaten bestreuen.

9. Im vorgeheizten Backofen ca. 22–25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipps und Variationen

- Bei der Verwendung von Trockenhefe kann die Ruhezeit möglicherweise länger oder kürzer sein.
- Übrig gebliebene Bagels in einen luftdichten Gefrierbeutel geben. So bleiben sie 3–4 Tage bei Raumtemperatur oder bis zu 1 Woche im Kühlschrank frisch.
- Gebackene Bagels können bis zu 3 Monate eingefroren werden. Bei Bedarf einfach über Nacht im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur auftauen lassen. Dann im Ofen oder auf einem Toaster erwärmen.





Schoko-Crêpes

Nährwerte pro Stück

Kilokalorien: 84,6 kcal | Kohlenhydrate: 15,1 g | Eiweiß: 4,9 g | Fett: 2 g

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Für 5 Stück

100g Weizen- oder Dinkelmehl
(oder glutenfreies Buchweizenmehl)

1–2 EL Kakaopulver

120ml Sojamilch (oder eine andere Pflanzenmilch)

80ml Sprudelwasser
(oder mehr Milch)

2–3 EL Kokosblütenzucker
(oder ein anderes Süßungsmittel)

Kokosöl zum Braten

Zum Garnieren (optional)

veganer Joghurt

Kirschkompott

Kirschen, Beeren

1. Mehl, Kakaopulver, Sojamilch, Wasser und Zucker zu einem Teig verrühren. (Für dünnere Crêpes etwas mehr Milch hinzugeben und für dickere etwas mehr Mehl.)

2. Den Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen.

3. Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und die Crêpes ca. 1–2 Minuten pro Seite braten.

4. Die Crêpes dann nach Belieben mit veganem Joghurt, Kirschkompott, Obst oder anderen Toppings servieren.

Tipps und Variationen

Bei der Verwendung von Buchweizenmehl benötigt man eventuell etwas mehr Flüssigkeit.



Veganer Karotten-Lachs

Nährwerte pro Portion

Kilokalorien: 99 kcal | Kohlenhydrate: 5,5 g | Eiweiß: 0,9 g | Fett: 7,6 g

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Zubereitungszeit: 5 Min.

Kühlzeit: mind. 12 Std.

Für 4 Portionen

2–3 große Karotten (300 g)

1 TL Flüssigrauch

2 TL Sojasoße (alternativ

Tamarisoße, glutenfrei)

1 EL Reissessig

(oder anderen Essig bzw.

Zitronensaft)

2 EL neutrales Öl

(z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

1 EL frisches Leinöl

¼ TL Meersalz oder nach

Geschmack

1 TL Ahornsirup (optional)

1 Blatt Nori in Stücke

geschnitten (optional)

1. Die Karotten mit einem Gemüseschäler der Länge nach in dünne Scheiben schälen.

2. Karottenscheiben in einen Dampfgar-Einsatz oder ein hitzebeständiges Sieb in einem großen Topf mit etwas Wasser legen. Den Deckel aufsetzen und etwa 5 Minuten lang dämpfen, bis die Karotten weich, aber nicht matschig sind. Garzeit nach Bedarf anpassen.

3. Anschließend die Karotten vorsichtig aus dem Gareinsatz nehmen und in eine Schüssel geben. Ein wenig, aber nicht vollständig abkühlen lassen.

4. Die Zutaten für die Marinade zusammenrühren. Dann zu den noch warmen Karottenscheiben geben und vorsichtig gründlich vermengen.

5. Zusammen mit dem Nori-Blatt in einen luftdichten Behälter oder Druckverschlussbeutel umfüllen und fest verschließen.

6. Mindestens eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Karotten die Aromen aufnehmen können.

7. Nach Belieben servieren, z.B. auf leckeren selbst gemachten Bagels (S. 23) mit frischem Dill und einem Spritzer Zitronensaft.

Tipps und Variationen

- Der Karotten-Lachs kann bis zu 4 Tage in dem luftdichten Behälter (oder Druckverschlussbeutel) im Kühlschrank aufbewahrt werden. Je länger du die Karotten im Kühlschrank lässt, desto intensiver wird der Geschmack.
- Nori kann durch andere Algen ersetzt oder einfach weggelassen werden. Die Algen verleihen den Karotten den Fischgeschmack.





Veganes Rührei

Nährwerte pro Portion

Kilokalorien: 202,1 kcal | Kohlenhydrate: 3,4g | Eiweiß: 10,8g | Fett: 15,7g

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Für 2 Portionen

200g Tofu Natur

1–2 EL Pflanzenöl zum
Braten

1 Zwiebel, fein gewürfelt
(oder 1 TL Zwiebelpulver)

2 TL Hefeflocken

1/3 TL Kurkuma
(optional für die Farbe)

Pfeffer

1 Prise Paprikapulver
(optional)

75 g Sojajoghurt (ungesüßt)

1/2 Kala Namak
(oder anderes Salz)

Zum Garnieren

frische Kräuter (z.B. Dill
oder Petersilie)

1. Den Tofu mit Küchenpapier gut trocken tupfen und dann mit den Händen (oder einer Gabel) in grobe Stücke zerbröseln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel ca. 2 Minuten glasig anbraten. Dann den Tofu hinzugeben und weitere 4–5 Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht anbraten.

3. Anschließend Hefeflocken, Kurkuma, Pfeffer und Paprikapulver darüberstreuen und gut vermengen. Danach den Sojajoghurt unterrühren und 2–3 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

4. Zuletzt mit Kala Namak würzen und mit Kräutern nach Belieben auf selbst gemachten Bagels (S. 23), Brot oder Toast servieren.

Tipps und Variationen

- Kala Namak, auch bekannt als schwarzes Salz, verleiht dem veganen Rührei einen Ei-ähnlichen Geschmack. Kala Namak ist weniger salzig als normales Salz. Kala Namak oder Salz wird erst zuletzt hinzugefügt, damit es dem veganen Rührei nicht vorher die Feuchtigkeit entzieht.
- Übrig gebliebenes Rührei kann bis zu 3–4 Tage in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dann einige Sekunden in der Mikrowelle oder einer Pfanne erwärmen.

